

Rezept

Indische Bratkartoffeln

Ein Rezept von Indische Bratkartoffeln, am 19.04.2024

Zutaten

750 g fest kochende Kartoffeln (oder Pellkartoffeln vom Vortag)	Salz
4 EL Ghee	2 große Zwiebeln
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 Lorbeerblatt
1/2 TL Chilipulver	1/2 TL gemahlener Koriander
grober Pfeffer aus der Mühle	1 TL Garam Masala
	1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließend kaltem Wasser kräftig abbürsten, dann in einen Topf mit Wasser geben, sodass sie eben bedeckt sind. Salzen und zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.
2. Die Kartoffeln pellen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und längs in feine Streifen schneiden.
3. Das Ghee in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebeln und das Lorbeerblatt dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Die Kartoffelstücke in die Pfanne geben und Gewürze darüberstreuen. Salzen und pfeffern und richtig gut umrühren, damit sich Gewürze und Zwiebeln gleichmäßig verteilen. Die Kartoffeln bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8 Minuten knusprig-braun braten.
4. Die Zitrone vierteln und zusammen mit den Kartoffeln servieren. So kann sich jeder nach Lust und Laune Saft darüberpressen.